

5/11発送 世界と日本の食文化課題 (No. 1) ～ガイダンス～

年	組	番	名前
---	---	---	----

問1、次の（ ）に入ることを下の《語群》から選び、記入しなさい。

I この科目で学ぶこと

1 調理師と食文化

調理師制度の歴史と意義 調理師の職務 調理師の役割と期待

2 食と文化

食文化の基礎 食文化の成り立ち 自然環境と食文化
宗教と食物禁忌 食べ方・調理法の多様性

3 食文化の共通化と国際化

食の伝播と変容 食の国際化 食生活の変容と食文化の創造

II 調理師と食文化

(1) 調理師法の成立～調理師の呼称の統一

- かつて、日本料理では(①)、中国・西洋料理では司厨士や(②)、軍隊や工場、病院などでは(③)とよばれていたが、調理師に統一された。

(2) 調理師の職務

- 調理師の職務は、専門の知識と(④)を用い、人々においしくて(⑤)のある、(⑥)な食事を提供すること。
- 生命にもかかわる食品をあつかうため、(⑦)についても心がけ、食の安全性を重視することも求められている。

(3) 調理師の役割と期待

- 調理師は、食料自給率の低迷、食生活の(⑧)、食の外部化、生活習慣病の増加、高齢社会対策など、食を取り巻く多くの問題に留意しなければならない。
- 調理師は、食文化の(⑨)としての役割もある。

《語群》 コック、 炊夫、 調理技術、 栄養価、 安全、 食品衛生、 国際化、 板前、 継承者

問2、箸の使い方に関して、図中の①～⑤の空欄にあてはまる適切な語句を右下の【語群】から選んで書きなさい。なお、語句は何回使っても良いこととする。

箸は親指と人差し指、(①)の3本の指で軽く持つ

(②)は(③)の爪の横にあてる

上側だけを動かす

先を揃える

(④)の爪の横にあてる

(⑤)と人差し指の間に挟み固定する

1cmほどはみ出す

【語群】 中指 薬指 親指 小指 人差し指

問3、問1、問2を【答え】を見ながら、色ペンで○×をしなさい。×のところには正しい答えを色ペンで書きなさい。

【答え】 問1 ①板前 ②コック ③炊夫 ④調理技術 ⑤栄養価 ⑥安全 ⑦食品衛生 ⑧国際化 ⑨継承者
問2 ①中指 ②親指 ③人差し指 ④薬指 ⑤親指